



FROMAGERIE DES ALDULES BREBIS LACTIQUES ET BEURRES DE TRADITION

La Fromagerie des Aldudes a été créée en 2014 par un groupement d'une centaine d'éleveurs de

brebis et de vache en plein cœur du Pays Basque. Une technologie de pointe y défend un territoire haut en couleurs.

Férocelement attachés à leur indépendance et à la survie d'une agriculture traditionnelle, ils ont mis toute leur énergie à développer une gamme de fromages inédits dans cette région.

Leurs bûchettes et pétales de brebis, fromages à pâte molle affinée ou lactique, mais également leur gamme de beurre labellisé « Bleu-Blanc-Cœur » offrent des goûts innovants, des formes attractives et une infinité de découvertes étonnantes. Ancrés dans leur terroir et tournés vers l'avenir, ces éleveurs vous invitent à revisiter un territoire aux mille richesses.

PATE MOLLE PUR BREBIS

Lore des Aldudes – brebis affiné en forme de fleur au lait cru	120g
Bûchette affinée	150g
Bûche fraîche nature	1kg

Colis de 6 ou 10 bûchettes, colis de 2 bûches.

BEURRE TRADITIONNEL BLEU BLANC COEUR

Beurre doux - format bûchette	150g
Beurre au piment d'Espelette - format bûchette	

Colis de 16 beurres 150g.

PATES PRESSEES ET OSSAU IRATY

AOP Ossau Iraty - lait pasteurisé 4-6-9 mois (également en portion de 180g)	4kg
AOP Ossau Iraty lait cru – 4-6 mois	
Tomette brebis lait pasteurisé	650g
Tomette brebis lait cru	
Tome de vache Bleu Blanc Cœur (lait cru ou pasteurisé)	4kg
Tomette de vache Bleu Blanc Cœur au lait pasteurisé	650g
Tomette de vache Bleu Blanc Cœur au lait cru	
Fromage râpé de vache Bleu Blanc Cœur	1 kg
Portion vache Bleu Blanc Cœur	30g / 250g

Colis de 2 tommes et 10 tomettes.

GAMME BIO LAIT DE VACHE

Crèmeux des Aldudes (également en 240 g)	800g
Larla, tomme de vache	4kg
Iparla, tommette de vache	650g

DDM garanties à réception :

80 jours → pâtes pressées

25 jours → bûches et bûchettes

30 jours → beurre

Possibilité de fabrication à la commande pour une DDM plus longue